

LAZARE

- PARIS -

WWW.LAZARE-PARIS.FR

UN LIEU DE VIE OÙ RÈGNE L'AMOUR DU BON

PREMIERE EDITION

Directeur de la Rédaction : Eric Frechon

Rédacteur en Chef Stratégie : Michel Cohen, Rédactrice en Chef Décoration : Karine Lewkowicz, Rédactrice en Chef Communication : Clarisse Ferreres-Frechon
Chef de Rubrique Cuisine : Thierry Colas, Chef de Rubrique Salle : Alain Izard

#lazare @lazare_paris @LAZARE_Paris #lazare

L'EDITO DES ENTRÉES

Potage de santé.....	9
Cœur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux Parmesan	10
Œuf mollet, purée de topinambour, lard fumé et oignons tempura.....	11
Oeufs de poule « Bio » mimosa, thon et truffe noire.....	12
Caviar d'aubergine fumé aux cèpes, croutons aillés au jus.....	13
Maquereau cuit en gelée de vin blanc, sauce au raifort.....	14
Calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.....	15
Artichaut entier et haricots verts aux noisettes torrifiées.....	16
Saumon mariné façon hareng, salade de pomme ratte.....	17
Fines tranches de jambon de Parme, burrata, figues, et noix fraîches.....	18
Sélection de charcuterie fine.....	19
Retour de cueillette aux champignons sauvages rôtis en feuille de figuier.....	24
Morilles des Pins cuites au beurre et vin Jaune.....	25

PLATS À LA UNE

Moules de Bouchot cuites au cataplana, parfumées au curry	19
« La meilleure « saucisse purée » de Paris »	21
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pailles	23
Risotto « Arborio » lié au pistou de riquette et girolles	25
Saumon grillé, sauté de légumes d'été à l'huile d'olive	26
Merlan frit, tétragones mi-cuites, sauce tartare	27
Jarret de cochon laqué au miel, choucroute de navet	29
Suprême de poulet jaune rôti en caissette, grenailles, girolles et lardons	31
Cabillaud cuit au plat, haricots coco parfumés au Pistou de basilic	33
Canard sauvage rôti aux figues et dragées, jus de rôti	35
Filet de bœuf rôti, sauce au poivre vert, purée de pommes de terre	39
Palombe rôtie, mijotée de lentilles du Puy au foie gras	42

LES PETITES ANNONCES DE LA SEMAINE

19€

LUNDI

Œufs mollets à la Florentine

MARDI

Quenelles de Brochet, sauce Nantua

MERCREDI

Fricassée de volaille au vin Jaune

JEUDI

Gratin de macaroni « Jambon-Fromage »

VENDREDI

Brandade de morue gratinée

SAMEDI

Croque-monsieur au pain de campagne

DIMANCHE

LE DEJEUNER DE GRAND-MÈRE : 39€

Un menu unique comme chez mamie !

LA CAVE À FROMAGES

Rocamadour.....	6
Chèvre au thym et à l'huile d'olive.....	8
Bleu de Laqueuille.....	9
Comté 18 mois.....	11
Camembert de Normandie - Portion.....4 Entier.....	12
L'assiette de fromages.....	12

DERNIÈRES MINUTES SUCRÉES

Iles flottantes au caramel et amandes - 7
Paris-Deauville - 8
Café Espresso et son finger de chocolat - 9
Choux à la glace vanille et crème légère, sauce au chocolat - 10
Tarte au chocolat grand cru - 12
Mille-feuille à la vanille, sauce caramel - 13
Figues rôties à la crème d'amande et cassis - 14
Fraises de plein champs, glace vanille et Chantilly - 14
Glaces et sorbets de saison - 4 (la boule)
Coupe de Glaces et Sorbets « LAZARE » - 12
Glace Vanille, Café, et Chocolat, sauce chocolat chaud
Glace lait fermier, sauce caramel, noisettes
Sorbet Citron, meringue soufflée et sablé breton
Sorbet fraise, fraises tagada, fraises, Chantilly

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

CHAMPAGNE
DUVAL-
LEROY
DEPUIS 1859

Depuis 1859, la famille Duval-Leroy cultive l'excellence et sublime l'art de vivre pour célébrer vos succès.

Notre promesse : une finesse absolue.

Best Champagne 2011/2012/2013
CSW Challenge

18/20 The World of Fine Wine

DOMAINE D'EXCEPTION
CRÉATEUR D'EXCELLENCE ŒNOLOGIQUE
CHAMPAGNE DE HAUTE GASTRONOMIE

EXCLUSIVEMENT POUR LES AMOUREUX DES GRANDS CHAMPAGNES.

Prix en euros nets, taxes et service compris - La maison n'accepte pas les tickets restaurant, ni les chèques

Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes. Le restaurant LAZARE ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande.

EAUX

Vittel 25 cl	3,5
Perrier 33 cl	4
Vittel 50 cl	5
Perrier Fines Bulles 50 cl	5
Vittel 1 l	7
Perrier Fines Bulles 1 l	7

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl

6,5 €

Orange pressée
Pamplemousse pressé
Jus de carotte
Jus de carotte et orange



SOFT

5 €

Coca-Cola 33 cl
Coca-Cola Zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Ice Tea Pêche 25 cl
Schweppes 25 cl
Jus de fruit Pago 20 cl

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Decaffeinato	3
Noisette	4
Double Espresso	6
Thé	6
Infusion	6
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Chocolat chaud	7

BIÈRES

1664 25 cl	6,5
Pelforth Brune 33 cl	6,5
Bière parisienne Bapbap blanche ou traditionnelle 33 cl	7,50

APÉRITIFS

Ricard 3 cl	5
Martini Bianco / Martini Rosso 6 cl	6
Porto Sandeman Ruby 6 cl	6
Bugey Cerdon <i>Elie Renardat-Fache</i> 12 cl	6
Suze 6 cl	6
Campari 6 cl	6
Glenfiddich 4 cl	9
Vodka Grey Goose 4 cl	9
Hudson Baby (bourbon) 4 cl	17

LES VINS D'EXCEPTIONS

Vins blancs

Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru « Morgeot » 2015 - Bruno Colin	148
Corton Charlemagne Grand Cru 2013 - Rapet	198
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2009 - Paul Pernot	381

Vins rouges

Volnay 1 ^{er} Cru 2013 - Bouchard Pères et Fils	102
Pauillac 2007 - Château Grand-Puy-Lacoste	147
Margaux 2006 - Château Cantenac-Brown	185
Charmes Chambertin Grand Cru 2011 - Domaine des Beaumont	208

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

Valençay « Clos Delorme » 2015 - Bertrand Minchin	36
Sancerre 2016 - Paul Prieur	43
Pouilly Fumé 2015 - Domaine Serge Dagueneau	46

VALLÉE DU RHÔNE / HERAULT

Hérault 2016 « Fruit défendu »	35
Vallée du Rhône 2016 Domaine Fontenille	37
Côtes du Rhône 2014 - Domaine de la Collière	43
Condrieu 2014 - Lys d'Or « Semaska »	72

BOURGOGNE

Bourgogne 2015 - Domaine Alain Chavy	38
Montagny Premier Cru 2013 - Domaine « Bouchard Père et fils »	47
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2015 - Guy Robin	52
Saint-Romain 2014 - Axel Gambal	64
Chassagne Montrachet 2015 - Jean-Marc Morey	68
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru « Clavoillon » 2013 - Domaine Alain Chavy	115

VINS ROSÉS

Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille	36
Côte de Provence Terre Promise 2015 Henri Bonnaud	37
Bandol Domaine Ott 2016 - Château Romassan	59

DIGESTIFS

Get 27 5 cl	7
Rhum Vieux Mount Gay 4 cl	7
Gin Hendrick's 4 cl	7
Cointreau 5 cl	7
Vieille Prune de Souillac 4 cl	11
Chartreuse Verte 4 cl	11
Cognac Rémy Martin 4 cl	12
Poire ou Framboise Brana 4 cl	16

CHAMPAGNES

	Bouteille	Coupe
Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru	67	13
Duval-Leroy Rosé Prestige Brut Premier Cru	86	15
Duval-Leroy « Cuvée Eric Frechon » Millésime 2002 Brut Nature		18
Roederer Cuvée Vintage 2009	112	
Laurent Perrier Rosé	128	
Dom Pérignon 2004	294	

VINS AU VERRE / MAGNUMS

	Magnum	Verre 14 cl
VINS ROSÉ		
Côtes de Provence 2015 BY.OTT	70	7
Vallée du Rhône 2016 - Domaine de Fontenille	74	7

VINS BLANCS

Mâcon Lugny Saint Pierre 2016 - Bouchard Père et Fils	80	8
Sancerre 2016 - Paul Prieur	90	9
Chablis 2015 - Domaine « William Fevre »	100	10

VINS ROUGES

Côtes de Francs 2013 - Château Le Puy Cuvée Emilien	80	8
Morgon 2015 - Marcel Lapierre	90	9
Rully 1 ^{er} Cru « Les Préaux 2014, Maison Chanzy »	100	10

VIN MOELLEUX

Sainte-Croix-du-Mont 1999 Château de Terrefort	37
--	----

VINS ROUGES

VALLÉE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil « La Source » 2015 - Yannick Amirault	39
Sancerre 2015 - Paul Prieur	45

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône 2015 - Domaine Roche	37
Vallée du Rhône 2015 - Domaine de Fontenille	39
VDP Syrah 2016 - Aurélien Chatagnier	39
Rasteau « Les Touillères » 2014 - Domaine de la Collière	41
Côte du Rhône 2014 - Clos du Caillou	43
Crozes Hermitage 2015 - Domaine du Colombier	47
Châteauneuf-du-Pape 2014 - Jean Royer	57
Côte-Rôtie 2014 - Château de Montlys - Christophe Sémaska	77
Hermitage 2012 - Domaine du Colombier	106

LANGUEDOC / HERAULT

Hérault 2016 - « Fruit Défendu »	35
IGP Languedoc 2014 - Domaine d'Aigues Belles	45

BOURGOGNE

Fleurie 2014 - Domaine des Marrans	43
Morgon 2016 - Marcel Lapierre	50
Savigny-lès-Beaune 2014 - Domaine Serrigny	55
Auxey-Duresses 2015 - Claude Marechal	55
Gevrey Chambertin 2013 - Bernard Coillot	71
Vosne-Romanée 2014 - Vincent Legou	82
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru « Les Lavrottes 2014 » Domaine Felettig	96

BORDELAIS

Bordeaux 2012 - Ronan by Clinet	39
Saint-Émilion Grand Cru 2013 - Château la Croix Chantecaille	47
Médoc 2007 Cru Bourgeois Château Les Ormes Sorbet	51
Pomerol 2011 - Carillon du Rouget	54
Côtes de Francs 2012 - Château Le Puy Cuvée Emilien	57
Saint-Émilion Grand Cru 2013 - La Réserve de Louis	61

Prix en euros nets, taxes et service compris - La maison n'accepte pas les tickets restaurant, ni les chèques

Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes. Le restaurant LAZARE ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande.